Chorzów, 08.09.2025 r.

**ZAPYTANIE OFERTOWE**

Dot.: postępowanie o udzielenie zamówienia, nazwa zadania: **Ogólnopolska konferencja naukowa ,,To (nie) jest skansen! A także inne: poznane, lecz nierozwiązane dylematy muzealnictwa na wolnym powietrzu”.** Zamówienie wyłączone jest ze stosowania ustawy   
z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (tj. Dz.U. 2023 poz. 1605 z późn. zm.)

**I. Nazwa (firma) i adres zamawiającego**

|  |  |
| --- | --- |
| Nazwa zamawiającego: | Muzeum „Górnośląski Park Etnograficzny w Chorzowie” |
| Adres zamawiającego: | ul. Parkowa 25 |
| Kod miejscowość: | 41-500 Chorzów |
| Telefon: | 32 2410718 |
| Adres strony internetowej: | [www.muzeumgpe-chorzow.pl](http://www.muzeumgpe-chorzow.pl) |
| Adres email: | [sekretariat@muzeumgpe-chorzow.pl](mailto:sekretariat@muzeumgpe-chorzow.pl) |
| Godziny urzędowania: | 7:30 -15:30 |

**II. Przedmiot zamówienia**

1. Przedmiotem zamówienia jest:

**Obsługa cateringowa konferencji, która odbędzie się w dniach 8-10 października 2025 r.,   
w siedzibie Muzeum „Górnośląski Park Etnograficzny w Chorzowie”.**

Zadanie realizowane w ramach projektu pn.: **„Ogólnopolska konferencja naukowa ,,To (nie) jest skansen! A także inne: poznane, lecz nierozwiązane dylematy muzealnictwa na wolnym powietrzu”.**

**2. Specyfikacja przedmiotu zamówienia:**

a)  Wykonawca w ramach usługi jest zobowiązany zapewnić  ofertę cateringową w dniach:

8 -10 października 2025r.

8 października 2025 r. godz.12.15 – 12.45 przerwa kawowa

godz.14.45 – 16.00 przerwa obiadowa

9 października 2025 r. godz.14.45 – 16.00 przerwa obiadowa

10 października 2025 r. godz.11.45 – 12.15 przerwa kawowa

godz.14.45 – 15.45 przerwa obiadowa

w ilości odpowiadającej liczbie uczestników konferencji, tj. dla **140 osób.**

b)  Wykonawca w ramach usługi jest zobowiązany zapewnić niezbędne wyposażenie umożliwiające przygotowanie cateringu oraz wszelkie naczynia do spożywania dań, tj. tace, patery, dzbanki, szklanki, talerze, filiżanki, spodeczki, sztućce i serwetki, a także zapewnić obsługę kelnerską w jednolitych strojach;

c)  Wykonawca w ramach usługi jest zobowiązany zapewnić porządek, czystość, estetykę podania oraz właściwą temperaturę dań;

d) Wykonawca w ramach usługi jest zobowiązany zapewnić stoły pod bufety szwedzkie z nakryciem oraz stoliki koktajlowe z nakryciem (minimum 20 sztuk);

e) Wykonawca w ramach usługi jest zobowiązany do podania lunchu w podgrzewaczach do samodzielnego nakładania oraz zapewnienia zastawy szklanej;

f)  Wykonawca w ramach usługi jest zobowiązany zapewnić transport do miejsca konferencji w Muzeum „Górnośląski Park Etnograficzny w Chorzowie” przy ul. Parkowej 25, 41-500 Chorzów;

g) W ramach obsługi cateringowej Wykonawca zapewni:

Serwis kawowy w dniu 8 i 10 października 2025 r., na który składają się:

Napoje gorące (bez limitu):

- kawa świeżo parzona z ekspresu;

- herbata czarna / zielona / owocowa;

- dodatki: cytryna, cukier biały i brązowy, mleko krowie i roślinne, wrzątek;

Napoje zimne podane w dyspenserach (bez limitu):

- woda niegazowana z cytryną i miętą;

- soki owocowe 100% / pomarańcza, jabłko / 200 ml./ os.

- słone przekąski typu finger – food (min.4 rodzaje) / 3 szt./os.

Lunch w dniu 8, 9,10 października 2025 r., na który składają się:

- zupa 200 ml/os.

- danie główne 170g/os. (1 danie mięsne, 1 opcja wegańska);

- dodatki skrobiowe 200g/os.(2 opcje do wyboru np. ryż, ziemniaki, kluski);

- dodatki warzywne 150g/os. (2 opcje do wyboru);

- napoje gorące bez limitu (kawa świeżo parzona z ekspresu; herbata czarna / zielona / owocowa, dodatki: cytryna, cukier biały i brązowy, mleko krowie i roślinne, wrzątek);

- napoje zimne podane w dyspenserach bez limitu (woda niegazowana z cytryną i miętą);

- soki owocowe 100% / pomarańcza, jabłko / 200 ml./ os.

h) Wszystkie produkty powinny być świeże i najwyższej jakości;

i ) Wykonawca zobowiązany jest do okazania na żądanie Zamawiającego ważnej książeczki zdrowia osób obsługujących catering na dzień przed terminem konferencji;

j) Wykonawca zagwarantuje jednorazowe pojemniki w celu spakowania pozostałego jedzenia;

k) W razie potrzeby, Wykonawca dostarczy na miejsce konferencji stoły przystosowane do potrzeb osób z niepełnosprawnością.

**III. Termin wykonania zamówienia**

Planowany termin realizacji zamówienia: 8-10 października 2025 r.

**IV. Warunki udziału w postępowaniu**

1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy wykażą się doświadczeniem opisanym w punkcie drugim poniżej, w zakresie realizacji usług cateringowych w okresie ostatnich **3 lat** przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie.

Na potwierdzenie spełniania wymaganych przez Zamawiającego warunków udziału   
w postępowaniu, pod rygorem wykluczenia Wykonawcy z postępowania, Wykonawca zobowiązany będzie załączyć do oferty wykaz potwierdzający wykonanie usług cateringowych w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, wraz z podaniem ilości uczestników, przedmiotu, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których usługi zostały wykonane, oraz załączeniem dowodów określających czy te usługi zostały wykonane należycie, przy czym dowodami, o których mowa, są referencje bądź inne dokumenty wystawione przez podmiot, na rzecz którego usługi były wykonywane, a jeżeli z uzasadnionej przyczyny o obiektywnym charakterze wykonawca nie jest w stanie uzyskać tych dokumentów – oświadczenie wykonawcy wyjaśniające te okoliczności. (wykaz według wzoru stanowiącego **załącznik nr 2** do niniejszego zapytania ofertowego).

**2.** Wykonawca powinien posiadać doświadczenie w zakresie realizacji usług cateringowych na potrzeby 3 dniowego wydarzenia w ramach konferencji, dla nie mniej niż 80 osób   
i o wartości łącznej kontraktu nie mniejszej niż 40 000 zł.

**3.** Wykonawca, którego oferta zostanie najwyżej oceniona, w celu wykazania spełniania warunków udziału w postępowaniu, zostanie wezwany do przedłożenia następujących oświadczeń i dokumentów (aktualnych na dzień złożenia oświadczeń lub dokumentów):

**a)** Zaświadczenie o wpisie do rejestru zakładów podlegających Państwowej Inspekcji Sanitarnej w zakresie usług cateringowych w naczyniach wielorazowego użytku oraz   
w zakresie posiadania dopuszczonej floty samochodowej w zakresie transportu środków spożywczych. Dokument powinien być podpisany za zgodność z oryginałem

**b)** Kopia ważnej polisę ubezpieczeniowej od odpowiedzialności cywilnej z tytułu prowadzonej działalności na kwotę minimum 1 000 000,00 złotych. Ubezpieczenie musi obejmować odpowiedzialność z tytułu szkody spowodowanej przeniesieniem chorób zakaźnych oraz zatruć pokarmowych na kwotę minimum 500 000,00 złotych. Polisa musi obejmować również szkody wyrządzone przez podwykonawców – jeśli taka sytuacja będzie miała miejsce.

**c)** Kopia wpisu potwierdzona za zgodność z oryginałem (zaświadczenie z Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej lub KRS)

**d)** Oferta musi być podpisana przez osobę lub osoby uprawnione do reprezentowania Wykonawcy, wraz z ofertą należy przedłożyć dokument potwierdzający prawo do reprezentacji Wykonawcy przez osobę podpisującą ofertę. W razie złożenia oferty przez pełnomocnika lub pełnomocników wraz z ofertą należy przedłożyć dokument pełnomocnictwa uprawniający do złożenia oferty w przedmiotowym postępowaniu   
w imieniu Wykonawcy przez osobę/osoby podpisujące ofertę.

4. Zamawiający oceni warunki udziału w postępowaniu metodą warunku granicznego spełnia albo nie spełnia.

5. Oferta Wykonawcy, który nie spełni wyżej określonych warunków udziału   
w postępowaniu, zostanie odrzucona przez Zamawiającego.

**V. Osoba merytorycznie odpowiedzialna za realizację zamówienia**

Lech Krzyżanowski tel. tel. +48 32 241 07 18 wew. 213

**VI. Kryteria oceny ofert i sposób oceny**

1. Przy ocenie ofert Zamawiający będzie się kierował następującym kryterium:

Cena – 100%

Formuła oceny:

Punkty za kryterium „cena” zostaną obliczone wg następującego wzoru:

|  |  |
| --- | --- |
| najniższa cena ofertowa spośród ocenianych ofert brutto. | **X 100** = **liczba punktów** |
| cena ofertowa ocenianej oferty brutto. |

Oferta Wykonawcy w kryterium cena może uzyskać maksymalnie 100 pkt.

2. Liczba punktów w kryterium cena brutto zostanie zaokrąglona do dwóch miejsc po przecinku. Jeżeli trzecia cyfra po przecinku jest mniejsza niż 5 to przy zaokrągleniu druga cyfra nie ulega zmianie, a jeżeli trzecia cyfra po przecinku jest równa 5 lub większa to druga cyfra zostanie zaokrąglona w górę.

3. Jeżeli nie można wybrać oferty najkorzystniejszej z uwagi na to, że dwie lub więcej ofert przedstawia taki sam bilans ceny i innych kryteriów oceny ofert, Zamawiający spośród tych ofert wybiera ofertę z najniższą ceną, a jeżeli zostały złożone oferty w takiej samej cenie, Zamawiający wzywa Wykonawców, którzy złożyli te oferty, do złożenia w terminie określonym przez Zamawiającego ofert dodatkowych.

4. Wykonawcy, składając oferty dodatkowe, nie mogą zaoferować cen wyższych niż zaoferowane w złożonych uprzednio ofertach.

5. Zamawiający może zwrócić się do Wykonawcy z żądaniem wyjaśnienia treści złożonej oferty oraz o uzupełnienie oświadczeń lub dokumentów niezbędnych do przeprowadzenia postępowania, wraz z wyjaśnieniem ich treści.

6. Zamawiający uznaje za najkorzystniejszą ofertę, która otrzymała największą liczbę punktów oraz nie podlega odrzuceniu.

7. Zamawiający zamieści informację o wyborze oferty najkorzystniejszej na BIP.

8. Zamawiający zastrzega sobie możliwość odstąpienia od udzielenia zamówienia bez podania przyczyny.

**VII. Sposób obliczenia ceny**

1. Cena oferty powinna uwzględniać wszystkie zobowiązania, być podana w PLN cyfrowo   
i słownie, z wyodrębnieniem należnego podatku VAT, jeżeli występuje.

2. Cena oferty może być jedna, Zamawiający nie dopuszcza wariantowości cen.

3. Cena oferty nie ulega zmianie przez okres ważności oferty – związania ofertą.

4. Cena oferty powinna obejmować wszystkie koszty i składniki związane z wykonaniem zamówienia oraz warunkami stawianymi przez Zamawiającego, jak również ryzyko wynikające z okoliczności, których nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy oraz wszelkie inne koszty poniesione w celu terminowej i prawidłowej realizacji przedmiotu zamówienia.

5. Cena oferty nie może być dowolnie deklarowaną wielkością pieniężną, lecz musi wynikać z przeprowadzonego rachunku kosztów.

6. Cena oferty powinna obejmować wszystkie koszty związane z realizacją zamówienia,   
w szczególności:

1) wartość dostaw określoną w oparciu o wszystkie posiadane informacje o przedmiocie zamówienia, w tym szczegółowy opis przedmiotu zamówienia i niniejsze zapytanie;

2) wszelkie koszty bezpośrednie i pośrednie, jakie Wykonawca uważa za niezbędne do poniesienia w celu terminowego i prawidłowego wykonania przedmiotu zamówienia, zysk Wykonawcy oraz wszelkie wymagane przepisami podatki i opłaty, w tym wymagane przepisami minimalne wynagrodzenie za pracę oraz wymagany podatek VAT, jeżeli występują;

3) usługi obce związane z realizacją zamówienia.

7. Wykonawca w wyniku nieuwzględnienia okoliczności, które mogą wpłynąć na cenę zamówienia, ponosić będzie skutki błędów w ofercie, w związku z powyższym Zamawiający wymaga bardzo szczegółowego i starannego zapoznania się z przedmiotem zamówienia.

8. Wyceny należy dokonać na Formularzu ofertowym – **załącznik nr 1.**

**VIII. Istotne postanowienia umowne**

Wzór umowy stanowi **załącznik nr 4** do zapytania.

**IX. Miejsce i termin oraz sposób złożenia oferty**

1. Ofertę w postaci Formularza ofertowego, zaparafowanego wzoru umowy (załącznik nr 4), oraz wykazu doświadczenia (według załącznika nr 2),należy złożyć do dnia **12.09.2025 r.**, do **godz. 10:30** za pomocą poczty elektronicznej na adres: [przetargi@muzeumgpe-chorzow.pl](mailto:przetargi@muzeumgpe-chorzow.pl).

2. Oferty złożone po terminie nie będą podlegały ocenie.

**X. Wyjaśnienia treści zapytania ofertowego**

1. Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie treści zapytania,  
a Zamawiający może udzielić wyjaśnień albo pozostawić wniosek bez rozpoznania.

2. Zamawiający zamieszcza na stronie internetowej treść zapytań i udzielone wyjaśnienia bez ujawniania źródła zapytania.

3. Zamawiający nie udziela żadnych ustnych i telefonicznych informacji, wyjaśnień czy odpowiedzi na zapytania w kwestiach mających wpływ na zachowanie przejrzystości   
i konkurencyjności postępowania.

4. Osoby uprawnione do kontaktów z Wykonawcami:

Piotr Pudełko, tel. 32 2410718 w.210, e-mail: [przetargi@muzeumgpe-chorzow.pl](mailto:przetargi@muzeumgpe-chorzow.pl)

**XI. Załączniki**

Załącznik nr 1 – Formularz ofertowy,

Załącznik nr 2 – Formularz zawierający wykaz usług zbliżonych do przedmiotu zamówienia,

Załącznik nr 3 – Informacja o ochronie danych osobowych,

Załącznik nr 4 – Wzór umowy.

Kierownik Działu Nauki

/-/ Lech Krzyżanowski